

# バカガイ

【馬鹿貝／マルスダレガイ目バカガイ科】

旬 春

殻長 約8cm

地方名称 アオヤギ



## 生産の状況

【生産量】H28年:1,950t(県水産課調べ)

【主な生産地】西尾市、美浜町、田原市、常滑市

【主な漁法】小型底びき網、採貝

【漁期】春 夏



## 料理して食べよう!

春のバカガイはとっても甘い

### ◎バカガイの刺身

材料(4人分)  
バカガイ20個、塩、  
ワサビ適量

- ①バカガイは、殻の隙間からナイフを差し入れ、貝柱を切って殻を開け、身を取り出す。
- ②①から足の部分をつまみ取り、薄い塩水で洗う。(砂が付いているのでよく洗う。)
- ③湯にひとつまみの塩を入れ、②をサッとゆでる。
- ④ワサビじょうゆでいただく。

### ◎アオヤギの辛子酢味噌和え

材料(4人分)  
アオヤギ20個、  
ワケギ適量、ワカメ適量、  
市販の辛子酢味噌適量

- ①ワケギはさっとゆでて、3~4cmに切ります。
- ②ワカメは水でもどし、食べやすい大きさに切ります。
- ③アオヤギとワケギ、ワカメを辛子酢味噌で和えます。



バカガイの貝柱は、「小柱」と言い、かき揚げが美味しい。  
潮干狩りでバカガイが取れたら、是非持ち帰って食べてみましょう。  
殻はバカガイ同志を打ち合わせて、  
比較的簡単に割ることができます。砂が多いので、良く洗うこと。